SCIROPPO DI CAFFÈ-CHININO DEL FARMACISTA EUGENIO MIGLIAZZI

Eugenio Migliazzi

SCIROPPO DI CAFFÈ-CHININO

DEL FARMACISTA

EUGENIO MIGLIAZZI (1).

Estratto dagli *Annali di Chimica applicata alla Medicina*, ecc
Fascicolo di Dicembre 1854.

Voi ben conoscete, o signori, quanto sia malagevole il far prendere ai bambini febbricitanti il solfato di chinina, e fu perciò che tutti i pratici si studiarono di amministrare queste eroico rimedio mescolato a sostanze più o meno atte a mascherarne il sapore. Chi più di ogni altro riuscì a questo intento fu il dott. Desvoeves che mostrò come l'infuso del caffè torrefatto valesse a togliere quasi del tutto il sapore amarissimo del solfato chinico; il perchè ottima si ritenne la pozione del farmacista Dorvault. Ma sebbene questa sia aggradevole al palato per il sapore del caffè, non copre, a mio sentire, l'amare del solfato che si prova poco dopo, e comunque poi una tale pozione, preparata giusta la formola dell'autore (2),

(1) Nota letta all'Accademia medico-chirurgica di Ferrara nella tornata del settembre 1854.

(2) Il sig. Dorvault prepara la pozione di caffè-chinino introducendo 10 grammi di caffè torrefatto e macinato in un apparec-

possa essere facilmente presa dalle persone adulte, non lo è che difficilmente dai bambini. Mosso da ciò, io preparava un sciroppo di caffè-chinino, che oltre all'avere il sapor grato della droga, più non ha che un pochissimo dell'amaro del rimedio, quasi confondibile coll'amaro stesso del caffè, e lo suggeriva a parecchi medici che ne furono contenti, e perchè essendone il sapore e l'odore molto confacenti al gusto ed all'olfato dei bambini questi si prestano a prenderlo con somma facilità, e perchè il sale di chinina dispiega la propria efficacia anche in casi di febbri perniciose. Ora che il sciroppo gode il favore dei pratici (1) ed ha corrisposto tanto pei caratteri organolettici, quanto per la sua validità terapeutica, mi permetto di far conoscere il metodo di prepararlo.

Prendo due oncie di caffè scelto torrefatto e macinato di recente, lo introduco in un imbuto a spostamento, e bene stivata la polvere, vi verso sopra a poco per volta once quattro di aqua bollente. In seguito con altra aqua mi procuro once 4 di tintura di caffè (2) che ha un colore

---

che a spostamento, e aggiungendovi 100 grammi di aqua bollente si procura poi 100 grammi di tintura di caffè, alla quale mescola un grammo di solfato di chinina e 10 grammi di zucchero, triturando bene prima il chinino. Per tal maniera ottiene una pozione molto utile ed efficace, che fa amministrare a cucchiaj

(1) I medici i quali hanno sperimentato il sciroppo di caffè antiperiodico, o di caffè-chinino, sono stati li estim. signori dott. Giovanni Azzi, dott. Leopoldo Ferrarini, dott. Eliodoro Gutti. Sono essi che assicurano della facilità con cui i piccoli infermi si prestono a prenderlo, e della sua efficacia.

(2) La tintura di caffè da me ottenuta per ispostamento ne contiene veramente l'aroma, qualora la droga sia stata convenientemente

rosso-scuro, ed ha l'odore ed il sapore grato della droga. Allora pongo in un mortajo di porcellana o di vetro quarantotto grani di solfato di chinina che polverizzo bene, poi aggiungo la tintura di caffè, mescolo per qualche tempo, e subito dopo introduco questa mescolanza in un matraccio, mettendovi once otto di zucchero bianco in polvere. Col moderato calore del bagno di arena si fa sciroppo, che raffreddato prende la dovuta consistenza, e dopo fatto si conserva in un vaso ben chiuso.

Questo saccarolito, preparato che sia, è di un colore scuro, ed ha l'odore marcato di caffè. È dolce e lascia in fine un tantino d'amaro, il quale non disturba ed è tollerato dai bambini.

Un'oncia di sciroppo contenendo quattro grani di solfato di chinina lo si amministra frazionandolo a cucchiaj.

Il sciroppo di caffè-chinino mi sembra preferibile a quello di solfato di chinina che si trova descritto in alcune Farmacopee, anche perchè contiene maggior dose di rimedio, e può quindi riuscire efficace sotto un minore volume.

---

torrefatta. Tale tintura è d'assai più satura della decozione di caffè che noi usiamo come pozione ricreante, e la quale unita allo zucchero non dà certo una sciroppo così grato.

MILANO
Presso la Società degli Editori degli Annali Universali delle Scienze e dell'Industria
Nella Galleria De-Cristoforis.
1854.